

Corso di Enologia, viticoltura e degustazione

Lezione 8

Finire di vedere il filmato sui sistemi di allevamento e il Terroir

Le principali classificazioni.

IGT (Identificazione Geografica Tipica)

IGTP(Identificazione Geografica tipica protetta)

DOC (Denominazione di origine controllata)

DOCG(Denominazione di origine controllata e garantita)

VQPRD(Vino di qualità prodotto in regione determinata)**Spumanti ad es. Brachetto d'Acqui**

Vediamo alcune DOC

La seconda DOC Italiana



Vernaccia di San Gimignano

È consentita la menzione "vigna".

	Vernaccia di San Gimignano	menzione riserva
uvaggio	Vernaccia di San Gimignano 85% minimo; altri vitigni 15% massimo, di cui Sauvignon e/o Riesling 10% massimo. Vietati Traminer, Müller-Thurgau, Moscato Bianco, Malvasia di Candia, Malvasia Istriana, Incrocio Bruni 54	
titolo alcolometrico minimo	11,50 % vol.	12,50% vol.
acidità totale minima	4,50 g/l.	
zuccheri residui	4,00 g/l.	

estratto secco minimo	16,00 g/l	
resa massima di uva per ettaro	90 q.	
resa massima di uva in vino	70%	
invecchiamento	-	14 mesi, di cui 3 in bottiglia

Abbinamenti consigliati

Primi piatti di salse bianche, frittiture varie, piatti di pesce, uova e carni bianche (coniglio). Perfetto l'abbinamento con spezie locali, (specifico per la tipologia Riserva), come lo zafferano (risotto allo zafferano). Ottimo anche come aperitivo o da accompagnamento agli antipasti.

La Prima DOC italiana?

Il nome di questo vino deriva da una leggenda, secondo la quale nell'anno [1111 Enrico V di Germania](#) stava raggiungendo [Roma](#) con il suo esercito per ricevere dal [papa Pasquale II](#) la corona di [Imperatore del Sacro Romano Impero](#). Al suo seguito si trovava anche un vescovo, [Johannes Defuk](#), intenditore di vini.

Per soddisfare questa sua passione e scoprire nuovi sapori, il vescovo Defuk mandava il suo [coppiere](#) Martino in avanscoperta, con l'incarico di precederlo lungo la via per Roma, per assaggiare e scegliere i vini migliori in ogni luogo in cui passavano. I due avevano concordato un segnale in codice: qualora Martino avesse trovato del buon vino in una locanda, avrebbe dovuto scrivere "Est" (parola latina), abbreviazione di "est bonum", ovvero "c'è [vino] buono", vicino alla porta della locanda. Se il vino era particolarmente buono, avrebbe dovuto scrivere "Est Est". Il servo, una volta giunto a Montefiascone e assaggiato il vino locale, ne notò l'eccezionale qualità e, per comunicarlo, decise di ripetere per tre volte il segnale convenuto e di rafforzare il messaggio con ben sei punti esclamativi: "Est! Est!! Est!!!"

Il vescovo, arrivato in paese, condivise il giudizio del suo coppiere e prolungò la sua permanenza a [Montefiascone](#) per tre giorni. Addirittura, al termine della missione imperiale vi tornò, fermandosi fino al giorno della sua morte (avvenuta, pare, per un eccesso di bevute). Venne sepolto nella chiesa di san Flaviano, dove ancora si può leggere, sulla lapide in peperino grigio, l'iscrizione: «Per il troppo EST! qui giace morto il mio signore Johannes Defuk». In riconoscenza dell'ospitalità ricevuta, il vescovo lasciò alla cittadinanza di Montefiascone un'eredità di 24.000 scudi, a condizione che ad ogni anniversario della sua morte una botticella di vino venisse versata sul sepolcro, tradizione che venne ripetuta per diversi secoli. Al vescovo è ancora dedicato un corteo storico con personaggi in costume d'epoca, che fanno rivivere questa leggenda.

Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone

I Vitigni ammessi.

Trebbiano toscano, localmente detto Procanico dal 50% al 65%;

Trebbiano giallo, localmente detto Rossetto dal 25 al 40 %;

Malvasia bianca lunga e/o Malvasia del Lazio dal 10 al 20%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%



Questo lo conoscete?...accetto illazioni...

No?

E se dico Roero?

Esatto NEBBIOLO...il vitigno entra nel disciplinare di

Roero

Barbaresco

Barolo

Ma anche...

Gattinara

Boca

Bramaterra

Lessona

Ghemme

Sizzano

E anche...

Valtellina

Valtellina Superiore

Valgella

Inferno

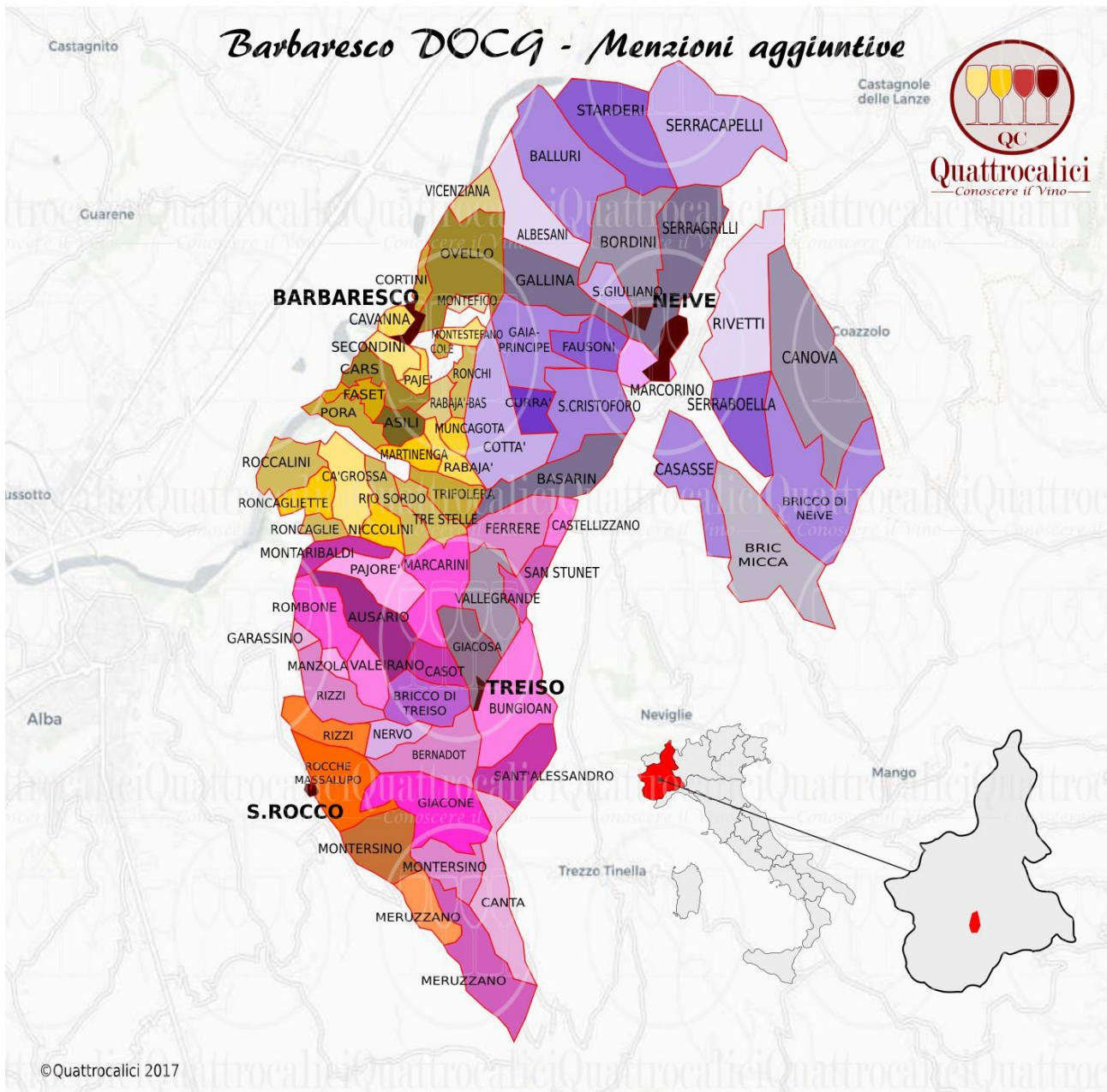
Grumello

Vediamo le differenze principali tra Roero, Barbaresco e Barolo...a parte la zona

Il Roero e il Roero Arneis Docg_s

sono prodotti nell'intero territorio amministrativo dei comuni di Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba e Vezza d'Alba, e in una porzione dei comuni di Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Roero e Sommariva Perno.

Barbaresco



Vino dalle origini antiche, addirittura la leggenda vuole che i Galli siano giunti in Italia attratti dal vino di **Barbaritium** altri sostengono che il nome derivi dai barbari che causarono la caduta dell'impero romano.

Altra interpretazione dice che al tempo dell'impero il luogo era una selva impenetrabile tanto che i Liguri vi trovarono scampo dalla cavalleria romana e furono i romani a denominare quella porzione di territorio **barbarica silva**

Da cui derivò Barbatium, indi Barbaresco

Ottenuto da NEBBIOLO in purezza

Ha colore intenso e brillante dal rosso rubino degradante nel granato e bouquet di profumi fruttati o eterei che richiamano il lampone, la confettura di frutti rossi, geranio, viola, pepe verde, cannella, noce, moscata e legno di rovere.

Dopo 4 anni può definirsi "Riserva"

Raggiunge il meglio tra i 5 e 10 anni ma può essere molto più longevo.

Barbaresco, Treiso, Neive e parte del territorio del comune di Alba.

Grande vino italiano per eccellenza.

Nebbiolo in purezza

E' detto il re dei vini....ma anche il vino dei re.

Colore granato pieno e intenso, profumi fruttati e speziati, piccoli frutti rossi, ciliegie sotto spirito, confettura ma anche di rosa e di viola appassita, cannella, pepe, noce moscata, vaniglia e talvolta liquerizia, cacao, tabacco e cuoio.

Obbligo l'invecchiamento almeno di tre anni di cui uno e mezzo in legno di rovere e solo dopo 5 anni può essere denominato "Riserva"

Piacevole dopo 4/6 anni raggiunge il massimo dopo 10

Ma può essere ottimo anche dopo 20 anni e più.

I comuni sono:

Barolo, La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d'Alba, Cherasco, Roddi.

Sempre in tema di vini regali....



Questo?

E' facile...

Sangiovese Grosso che significa anche...

?



L'avete riconosciuto?

Montalcino...

Sì il Brunello...

Potremmo andare avanti per mesi esaminando tutte le DOC e DOCG italiane...ma vi annoierei...e poi questo è il programma del secondo anno del corso AIS...quindi non posso andare fuori tema...

Parliamo ora invece di un altro tema già accennato..

Botrytis cinerea o muffa nobile...

Sebbene la nostra mente ricorra istantaneamente ai grandi vini da dessert francesi **della cittadina di Sauternes** quando si parla di **muffa nobile**, per amor di verità storica non si può prescindere dalla diversa località d'origine di questa meravigliosa tecnologia di trasformazione del

mosto d'uva. **E' la regione ungherese del Tokaj**, infatti, ad aver dato i natali a questa particolarissima arte di vinificazione, che prevede lo sviluppo di un microrganismo per lo più alterativo e totalmente estraneo ad altri protocolli di lavorazione dell'uva: **Botrytis cinerea**.



Tokaji Aszú

Il Tokaji Aszú è il tipico vino dolce di Tokaj-Hegyalja, la regione vinicola di Tokaji. Fondamentale per la produzione di questa tipologia sono gli acini attaccati dalla Botrytis cinerea, attentamente selezionati e raccolti a mano. Il gusto e la qualità dell'Aszú dipendono principalmente dal **numero di Puttonyos** (contenitori della capacità di 23/25 chilogrammi) riempiti con acini rinsecchiti e super concentrati: quelli attaccati appunto dalla Muffa nobile. In base al numero di Puttonyos cambia la classificazione dei vini dolci di Tokaji. Una volta pressati gli acini botritizzati si ottiene infatti una massa detta "**pasta di Aszù**" o "**poltiglia di Aszù**", che viene riversata in una botte da 136 litri (nota col nome di **gònc**) ricolma di vino secco, ottenuto da uve non botritizzate. La **proporzione tra bacche botritizzate e vino secco** è di circa 1:1 per un **6 puttonyos Aszú**. Per un 3 puttonyos Aszú occorrono invece almeno 60 g/l di zucchero residuo. Si sale a 90 g/l per i 4 puttonyos; a 120 g/l per i 5 puttonyos; a 150 g/l per i 6 puttonyos.

Dopo diversi mesi di fermentazione, Il Tokaji Aszú matura generalmente dai 3 agli 8 anni in botte. Vista la variabile del clima, fondamentale per la formazione più o meno omogenea della Botrytis cinerea sugli acini, l'Aszú non viene prodotto ogni anno. Ogni singolo vignaiolo è chiamato a decidere se la qualità del raccolto, attentamente selezionato a mano, permetta o meno la produzione di del Tokaji Aszú.

La straordinarietà dei vini di Tokaj, del resto, dipende anche dai livelli di acidità che consentono ai vini dolci della regione di risultare molto equilibrati e beverini, in grado di non stancare mai e di risultare un ottimo abbinamento gastronomico, ben al di là del solo abbinamento con i dolci. Altra caratteristica del Tokaji Aszú è la sua estrema longevità.

Successivamente alla diffusione in terra magiara, dove per altro v'è un'autentica classificazione regolamentata nel lontano 1772, l'arte di vinificare comprendendo uve affette da marciume da botrite si è poi radicata in regioni come la Rheingau, una delle tredici regioni vitivinicole tedesche, in Nuova Zelanda, in California, in Australia e nel nostro **Bel Paese**, dove l'**Umbria** vanta un'antica tradizione(**Muffato della Sala**) e il **Friuli** ha ben due vini botritizzati coperti dalla menzione DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Picolit e Verduzzo



Figura 1 – *Botrytis cinerea* al microscopio

Caratteristiche di *Botrytis cinerea*

Come già descritto [in un nostro precedente articolo](#), la muffa *Botrytis cinerea* è un fungo aerobico appartenente alla famiglia delle *Sclerotiniaceae* ed è un accertato parassita (più precisamente, un fungo saprofito facoltativo, che rappresenta la forma anamorfa di *Botryotinia fuckeliana*), il quale colpisce diversi organismi vegetali; tra i più colpiti dalla **botrite** (nome con cui identifichiamo la malattia che insorge in seguito all'attacco della muffa) vi troviamo falsi frutti come le fragole e infruttescenze come l'uva da vite (*Vitis vinifera*),

di cui in particolare colpisce la buccia, consumandone sostanze organiche e zuccheri distribuiti nelle zone periferiche dell'acino.



Figura 2 – uva attaccata da muffa nobile

Di norma, le uve invase da questo parassita subiscono un grave deprezzamento, qualora non sia previsto l'utilizzo tecnologico dello stesso.

Botrytis cinerea e vino

In condizioni del tutto particolari, però, la *Botrytis cinerea* può sviluppare una tipologia di marciume positiva o anche "**nobile**". La tecnica che ci consente di sfruttare gli aspetti pregevoli di questa muffa è dovuta, così come molte scoperte, a delle casualità: si è notato, nel caso della zona settentrionale dei **Colli Orientali del Friuli**, come in determinate vendemmie di uva **surmaturata** (vale a dire in uno stato fisiologico

post-maturazione) e lasciata dapprima esposta alla pioggia, poi al clima freddo dei mesi successivi, si sviluppasse un'infezione che sarebbe poi risultata stabile a causa delle basse temperature.

Ad oggi, tali tecniche risultano cadute in disuso e da almeno due decenni i vini che includono lo sviluppo di *Botrytis cinerea* vedono l'appassimento forzato dell'uva in fruttaio

La vinificazione mediante l'impiego di questa muffa sia notevolmente complessa e lunga; i vini ottenuti sono delle autentiche miniere di sapori, specialmente per quel che riguarda i sentori speziati e richiamanti frutta candita o miele.

Esempi italiani: Verduzzo e Picolit friulani

L'applicazione di tale biotecnologia ha trovato ampio sviluppo nell'Umbria, coi celebri muffati orvietani, e nel Nord-Est italiano, più in particolare nella Regione Friuli: nella zona più settentrionale della regione, in provincia di Udine, viene prodotto il vino **Ramandolo**, una specialità garantita dal marchio DOCG (che confluisce nel più ampio programma di protezione europeo dei marchi DOP) che prevede l'impiego di sole uve di vitigno **Verduzzo**, friulano.



Figura 3 – Colli orientali friulani

Il vino Ramandolo presenta un patrimonio sensoriale non estremamente sviluppato, ragione per cui la botritizzazione comporta lo sviluppo di un corredo olfattivo più ampio, sia per quanto riguarda gli aromi floreali (gelsomino e sambuco) che per il fruttato (spiccano l'arancia ed il cedro tra gli agrumi, l'albicocca tra i frutti a nocciolo, l'ananas e il mango tra i frutti esotici). Il lavoro svolto dai tecnici del Consorzio per la Tutela vini D.O.C. Friuli Colli Orientali e Ramandolo del 2007, in particolare, ha messo in luce come, mettendo in pratica un programma di botritizzazione non protocollato o comunque codificato nei minimi dettagli, l'umidità relativa si sia rivelata il fattore chiave per ottenere lo sviluppo della muffa nobile in fruttato; in annate piovose, inoltre, la maggior parte delle zone dove si produce il Verduzzo friulano possono dare un buon risultato.

Nelle annate più calde e siccitose si hanno invece risultati più interessanti se si opera nei vigneti di pianura, dove l'acqua risulta più abbondante, e in quelli di media collina, soprattutto nel caso di esposizioni favorevoli (est) dove vi sia costante presenza di sacche di umidità. L'altro vitigno autoctono friulano, ampiamente apprezzato in tutto il mondo e che prevede l'induzione di *Botrytis cinerea*, è il **Picolit**: come facile immaginare, si richiamano le ridotte dimensioni del peduncolo e la particolarità che, a causa di una diversa impollinazione, vi siano pochi acini a surmaturare, fatto che causa una maggiore concentrazione zuccherina.

Il disciplinare DOCG Colli Orientali Friulani Picolit prevede che il terroir si trovi a nord-est rispetto alla città di Udine, su un territorio collinare con un'altitudine media che va dai 100 ai 300 metri s.l.m. Il Picolit è considerato uno dei migliori vini passiti italiani e da disciplinare è previsto l'impiego di uve Picolit (vitigno a bacca bianca) per almeno l'85%, con l'aggiunta di altri uvaggi per un massimo del 15%.

Ne esistono tre tipologie: il varietale, il passito e il bottrizzato; quest'ultima categoria rappresenta un prodotto di nicchia del tutto particolare, dove la **vendemmia tardiva** in presenza di muffa nobile dona al vino un bouquet complesso ed elegante, dal profumo di fiori d'acacia, albicocca matura o frutta candita e miele. In bocca prevale il sapore dolce intenso, seppur non stucchevole, supportato da buona acidità; nel complesso, il vino è armonico, fruttato e dal finale lungo, con retrogusto molto persistente, dovuto alla gradazione alcolica non inferiore (da disciplinare) al 15%.

Tali vini italiani sono apprezzati in tutto il mondo da diversi decenni, in particolare il Picolit, che fa risalire la sua diffusione addirittura alla presenza in mare delle navi della Serenissima di Venezia, la quale favoriva gli scambi e la conoscenza di questo pregiatissimo vino passito, la cui zona di produzione prevede anche una microarea della stessa DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit, nota come "**Cialla**", nella quale è richiesto l'uso di uve Picolit al 100%, con una gradazione alcolica che sale al 16% minimo, accompagnata da un invecchiamento di quattro

anni con affinamento in barrique a partire dal primo giorno di novembre.